

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Recipiente Gastronorm GN 1/3 Inox 150mm Altura 5.7L

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | HE817445 | Modelo: | HE817445      |
| Marca: | HENDI    | EAN:    | 8711369817445 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                |               |
|----------------|---------------|
| Marca          | HENDI         |
| Modelo         | HE817445      |
| EAN            | 8711369817445 |
| Capacidade (L) | Até 6 L       |
| Formato GN     | GN1/3         |
| Material       | Inox          |
| Perfurado      | Não           |

## Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/3 em inox AISI 201, 5.7L e 150mm de altura. Resistente, empilhável e com pegas retráteis.

## Descricao Completa

Garanta a máxima eficiência e higiene na sua cozinha profissional com o Recipiente Gastronorm GN 1/3 de 150mm de altura e 5.7L de capacidade. Construído em robusto aço inoxidável AISI 201, este recipiente oferece durabilidade excepcional e resistência à corrosão, sendo ideal para o armazenamento seguro de alimentos. As suas arestas arredondadas facilitam a limpeza, assegurando o cumprimento das normas de higiene, enquanto as duas pegas retráteis garantem um transporte confortável e seguro. A sua natureza empilhável otimiza o espaço de arrumação, essencial em ambientes de restauração com espaço limitado. Este recipiente é perfeitamente versátil, podendo ser utilizado em fornos de convecção, frigoríficos, sistemas de banho-maria e réchauds, além de ser seguro para lavagem na máquina de lavar loiça profissional.

### recipiente gastronorm — Armazenamento de Alimentos — Principais Vantagens

A principal vantagem deste recipiente reside na sua construção em aço inoxidável AISI 201, que assegura uma longevidade superior e higiene inquestionável. A capacidade de 5.7L e as dimensões GN 1/3 (325x176x150mm) tornam-no versátil para diversas aplicações. A presença de pegas retráteis e a sua capacidade de empilhamento elevam a praticidade no manuseamento e armazenamento, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha.

## Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm é indispensável em cozinhas profissionais de restaurantes, hotéis, cantinas e serviços de catering. A sua resistência a temperaturas extremas torna-o ideal para uso em fornos de convecção, sistemas de banho-maria e para refrigeração. A compatibilidade com réchauds permite a apresentação direta de alimentos em buffets, mantendo a temperatura e a apresentação impecáveis. É também uma solução segura para a limpeza em máquinas de lavar loiça industriais.

## Características Técnicas

|              |                                                |
|--------------|------------------------------------------------|
| Dimensões    | 325 x 176 x 150 mm                             |
| Formato      | GN 1/3                                         |
| Capacidade   | 5.7 Litros                                     |
| Material     | Aço Inoxidável AISI 201                        |
| Pegas        | 2 Retráteis                                    |
| Temperatura  | Adequado para forno, frigorífico e banho-maria |
| Limpeza      | Adequado para máquina de lavar loiça           |
| Peso Líquido | 0.788 kg                                       |

## Perguntas Frequentes

### Qual a capacidade exata deste recipiente Gastronorm GN 1/3??

*Este recipiente Gastronorm GN 1/3 tem uma capacidade útil de 5.7 litros, sendo ideal para porcionar e armazenar uma variedade de alimentos.*

### O aço inoxidável AISI 201 é adequado para contacto com alimentos??

*Sim, o aço inoxidável AISI 201 é um material seguro e amplamente utilizado na indústria alimentar, cumprindo as normas para contacto com alimentos e garantindo durabilidade.*

### Posso lavar este recipiente na máquina de lavar loiça industrial??

*Com certeza. Este recipiente foi concebido para ser seguro e eficiente quando lavado em máquinas de lavar loiça industriais, facilitando a sua manutenção e garantindo a higiene.*

### Qual a vantagem das pegas retráteis??

*As pegas retráteis permitem um transporte mais seguro e ergonómico, reduzindo o risco de acidentes. Quando não estão em uso, recolhem-se, facilitando o empilhamento e otimizando o espaço de arrumação.*

**Este recipiente pode ser usado em conjunto com outros tamanhos Gastronorm??**

*Sim, este recipiente é fabricado segundo as normas Gastronorm, garantindo a sua compatibilidade e encaixe perfeito com outros recipientes e equipamentos deste padrão, independentemente do tamanho.*